

Der Mann für die schwere Arbeit: Gerold Strauß hat das Metallrücken von seinem Vater gelernt

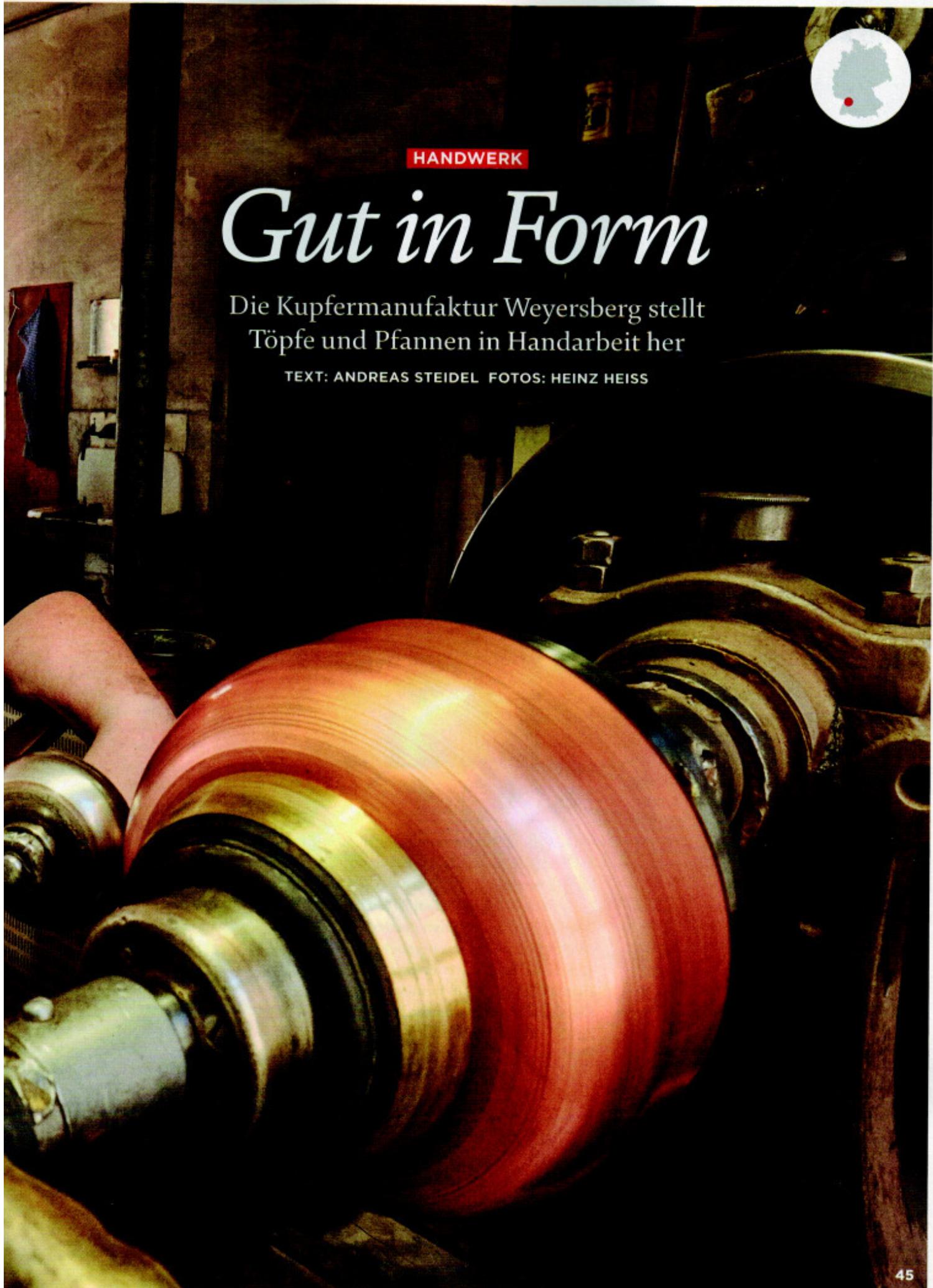


HANDWERK

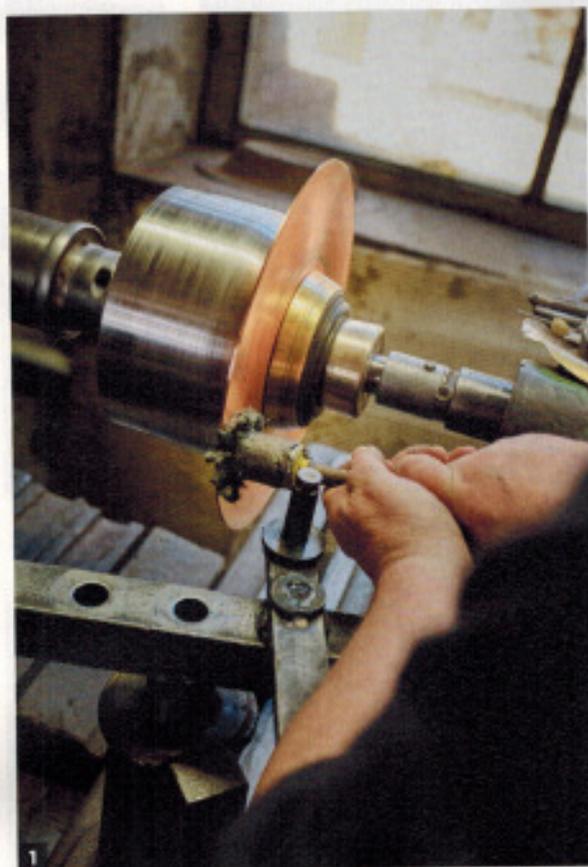
# *Gut in Form*

Die Kupfermanufaktur Weyersberg stellt  
Töpfe und Pfannen in Handarbeit her

TEXT: ANDREAS STEIDEL FOTOS: HEINZ HEISS



## Teures Kupfer für edle Töpfe und Pfannen



**1. Werkstatt:** Die edle Kupferware entsteht an der alten Drehbank.  
**2. Werkstück:** Aus einer eineinhalb Kilo schweren Platte wird ein mittelgroßer Topf.  
**3. Werkzeug:** Strauß formt den Topf mit einer Drückrolle aus der rotierenden Kupferplatte

Als Marc Weyersberg (50) die alte Werkstatt das erste Mal betrat, da wusste er: Hier bin ich richtig. Kein moderner Neubau, sondern drei dunkle Räume mit großen Maschinen wie vor 100 Jahren. Lederriemen statt Computertechnik. Für Weyersberg der ideale Ort, um jene Idee umzusetzen, die ihn schon seit Jahren umtrieb: die traditionelle Fertigung von Kupfergeschirr. Hier entstehen von Hand hochwertige Pfannen und Töpfe aus einem der edelsten und ältesten Materialien, die die Küche kennt und die man einst nur in Schlossküchen fand.

Marc Weyersberg kommt mit einem glänzenden Stück Kupferblech in die Werkstatt. Er hat es im Großhandel in Pforzheim eingekauft, reinste Ware, butterweich. Das Kilo für 8,50 Euro, über fünfmal mehr als man für Edelstahl bezahlen müsste: „Kupfer war schon immer sehr teuer, daran hat sich bis heute nichts geändert“, sagt er.

Gewandelt haben sich dagegen die Zeiten. Edelstahlware hat das Kupfer verdrängt, doch mit der neuen Leidenschaft fürs Kochen ist auch die Bereitschaft der Kunden gestiegen, wieder mehr Geld auszugeben. So kam der gelernte Betriebswirt und ehemalige Mitarbeiter eines großen Haushaltswarenherstellers zu seiner Firmenidee: die Gründung einer Kupfermanufaktur, der einzigen in Deutschland.

Der Sitz seines Kleinunternehmens ist Schloss Weitenburg bei Tübingen, eine vornehme Umgebung, die wie geschaffen scheint für die Luxusware, die es herstellt. Das Herzstück der Fertigung liegt aber in jener kleinen Werkstatt, die Marc Weyersberg ein-

mal pro Woche aufsucht: die Metall-drückerei Strauß in Pforzheim. Gerold Strauß (65) ist der ideale Partner für ihn. Mit Schraubenschlüssel und einer großen Drückrolle bringt er das Blech in die gewünschte Form.

### Was kinderleicht aussieht, braucht jahrelange Erfahrung

Heute ist ein Kochtopf an der Reihe. 20 Zentimeter Durchmesser. Mit der Blechschere schneidet Strauß ein kreisrundes Stück aus dem Kupferquadrat heraus. Drei Millimeter ist es dick und satte 1,5 Kilo schwer.

Der Handwerksmeister spannt das Werkstück in seine Drehbank ein. In der steckt ein helmförmiger Metallkörper, den Marc Weyersberg



Die Basis für den  
Kochtopf: Strauß  
schneidet aus einem  
Kupferquadrat ein  
rundes Stück heraus

*Made in  
Germany hat  
auch in  
Japan und  
China einen  
guten Klang*

1. Im Lager stehen die verschiedensten Formen. 2. Durch Vorpulieren erhält ein Topf seinen Glanz. Der Handwerker fertigt 15-20 Stück am Tag. 3. Mit Messinggriffen kann sich das Resultat sehen lassen

mitgebracht hat. Die Negativform für den Kochtopf.

Das Kupferblech beginnt sich zu drehen, eiert anfangs noch ein wenig, doch Strauß hat alles im Griff: Mit der Drückrolle schiebt er das Blech über die Ränder der Werkform. Die Kupferplatte wird gebogen und gestreckt und an ihren Rändern immer dünner. Wenige Augenblicke später gleicht sie schon einem Kochtopf.

Metalldrücker sind Umformer, Zurechtbieger und Gestaltungsfachleute. Kinderleicht sieht es aus, was sie tun. „Doch ohne jahrelange Erfahrung kann alles schnell schiefgehen: „Wenn man nicht aufpasst, gibt es Falten, dann ist es vorbei“, sagt Strauß – und Marc Weyersberg weiß einmal mehr, warum

er ausgerechnet hier seine Ware in Form bringen lässt.

Strauß wirft den Gasbrenner an. Er nimmt den Topf aus der Maschine und gibt ihm Feuer. Das harte Material muss weich werden, sich entspannen, damit es nicht reißt. Die blaue Flamme züngelt über das Kupfer, taucht den Topf abwechselnd in Regenbogen- und Rußfarben. Danach kommt er ins Wasserbad. Nach dem Abkühlen wandert das halbfertige Gefäß ein zweites Mal in die Drückmaschine, wo es seine endgültige Gestalt erhält. Gerold Strauß dehnt die Topfwand mit Zange und Rolle noch ein Stück weiter aus, walzt Rille für Rille, bis alles genau passt. Es folgen das sogenannte Abstechen, das Ausgleichen der Höhen und



Tiefen und das Vropolieren. Rostrote Kupferspäne fliegen durch die Luft, Metallfäden kräuseln sich zu kleinen Knäueln und hüpfen federleicht durch den Raum.

### **Kochen mit Kupfergeschirr ist eine sensible Angelegenheit**

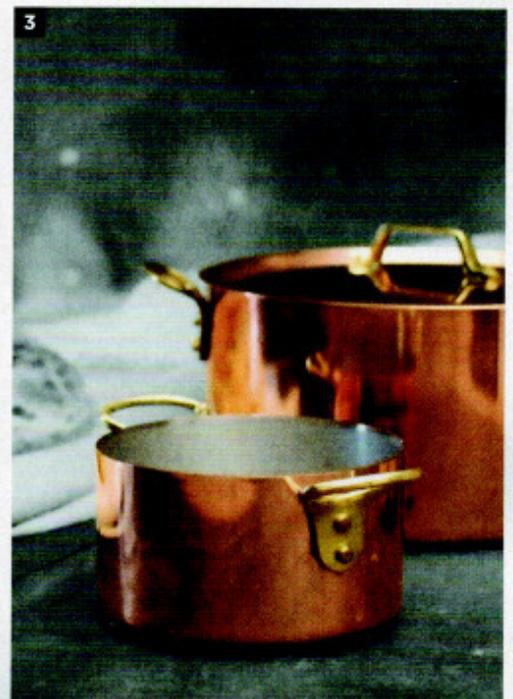
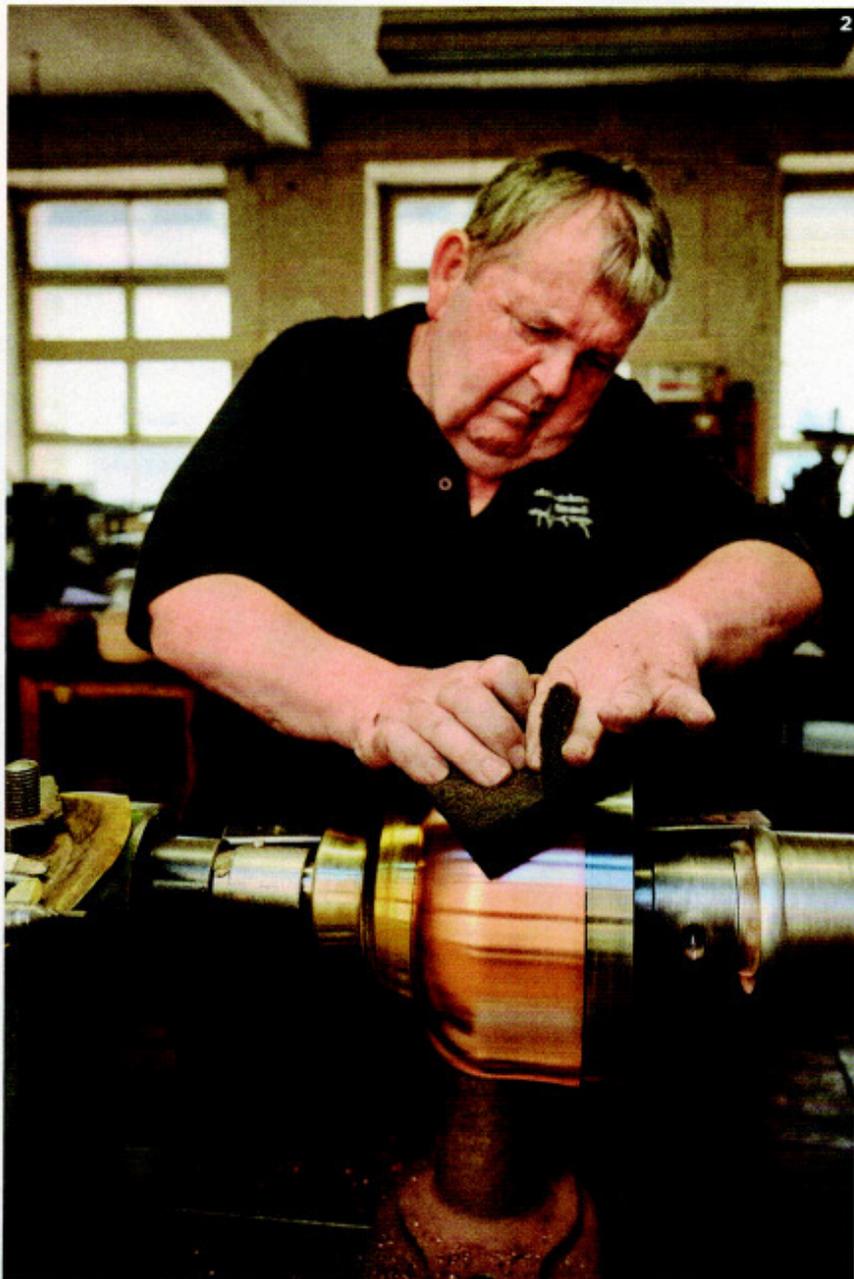
Einträchtig stehen die beiden Männer an der Maschine. Die Werkstücke haben alle die gleiche Form und doch ihre individuelle Note. „Man darf die Handarbeit sehen“, sagt der Firmenchef, „das schätzen unsere Kunden.“

Im vopolierten Zustand verlässt der Topf die Metalldrückerei Strauß und bekommt nun noch Messinggriffe verpasst. Auch die sind handgemacht, Spezialanfertigungen aus Solingen, der einstigen Heimat des Manufakturchefs. Schließlich folgt die Beschichtung: Damit sich der Kupfertopf auch fürs Kochen auf dem Induktionsherd eignet, wird eine dünne Eisenlegierung aufgetragen. Die Innenseite wiederum wird keramikbeschichtet, sodass nichts kleben bleibt und das Kupfer nicht mit den Speisen reagiert.

Kochen mit Kupfergeschirr ist eine sensible Angelegenheit. Man muss schon etwas davon verstehen. „Den ambitionierten Hobbykoch, die ambitionierte Hobbyköchin“ will Weyersberg ansprechen. Menschen, die bereit sind, zwischen 300 und 400 Euro für ihren Topf auszugeben. „Bei uns geht es nicht um den Preis, sondern um die Qualität und die besonderen Eigenschaften.“

Dank seiner Wärmeleitfähigkeit ist Kupfergeschirr vor allem für den niedrigen und mittleren Temperaturbereich geeignet. Garen auf den Punkt, das kann es am besten. Ein Topf aus Kupfer wird nicht nur am Boden heiß, sondern auch an den Wänden.

„Haute cuisine“ statt „hot cuisine“ also: Pfannen und Töpfe aus Kupfer sehen einfach gut aus. Die Endkunden wohnen in Deutschland, längst aber auch in Japan, Korea und China. Made in Germany hat dort einen besonders guten Klang. So wie der kleine Topf, der jeder Küche eine besondere Note verleiht.



**KONTAKT:** Kupfermanufaktur  
Weyersberg, Schloss Weitenburg  
Weitenburg 1, 72181 Starzach  
Tel: 0 74 57/9 31 83 00  
[www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com)